

黄河红枣传统加工制作技艺非遗系列之四

## 黄河红枣红枣酒传统酿制技艺

□ 高桂生 张应郁 田歧伟 刘宇明 张德志 李孟谐

黄河母枣红枣酒  
传统酿制技艺历史考究

中国是世界上最早酿酒的国家之一,酒的历史几乎是与华夏文明史同步的。不论是在神话传说、民间习俗、历史典故,还是诗词歌赋中,酒的含义早已经从食物的范畴中超脱出来,成为一种文化符号、文明象征,数千年来积淀为深厚的酒文化,成为中华文明不可或缺的重要组成部分。

据《神农本草经》所载,酒起源于远古的神农时代。民间公认酒的发明者是传说中禹夏时期的酒神杜康。当然,酒的发明并非一人之力可以完成,肯定需要经过一段漫长的历史。人们把杜康奉为酒神,是把杜康作为劳动人民的代表,杜康代表了华夏先民的科学精神和独创精神。

黄河母枣红枣酒传统酿制技艺同华夏文明一样起源于晋陕大峡谷黄土高原。据史学专家考证,果酒是最早出现的酒种,其历史可追溯至约7000年前的新石器时代晚期。只要有足够的富含糖分的果实,就为酿酒提供了物质前提。考古研究证实,在华夏文明主要发祥地之一的晋陕大峡谷黄土高原,早在8000多年前的

新石器时代,华夏先民就已经把野生酸枣选育、驯化为可食率较高的黄河母枣并进行了大量栽培。黄河母枣所含能量几乎与农耕时代的黍、稷相等,在谷物粮食大量生产之前,酿酒只能采集含糖量较高的水果。随着种植技术的不断发展,大量生产的枣果不仅满足了先民的食物需求,并且还为先民酿酒、酿醋提供了稳定的材料来源。

《尚书》记载:“若作酒醴,尔惟曲蘖。”早在西周时期,我国已经开始使用酒曲,酿酒技术领先于世界其他文明。当时,酒的种类主要包括以果实为原料的果酒和以谷物为原料的粮食酒。这时期,人们已经熟练掌握利用红枣发酵酿造红枣酒的技艺。《诗经》有云:“八月剥枣,十月获稻。为此春酒,以介眉寿……”意思是在八月的时候打枣子,十月的时候收获稻子,然后用红枣和稻子酿酒,冬酿春饮,以此来祈福长寿。这是关于红枣酒最早的明确的文字记载。

数千年来,随着华夏疆域开拓,人民繁衍迁徙,“黄河母枣”逐渐在全国各地开枝散叶,繁衍

出了许多特色品种。红枣酒酿制在历史变迁中,也随之分流演变出了许多更具有地方特色、更能反映当地风土人情的红枣酒种类。

红枣酒历经秦汉,乃至于唐宋,皆是以果实蒸煮,加曲发酵,压榨而后出酒。随着酿造技艺的发展,红枣酒也由原来的蒸煮、曲酵、压榨改为蒸煮、曲酵、蒸馏,最大突破就是对酒精的提纯。元代熊梦祥著《析津志》记载“葡萄酒、枣酒、葶子酒”等都是元代酒类中常见的品种。明代是酿酒业大发展的新时期,酒类的品种和产量都大大超过前代。红枣酒在明朝中叶的北京曾被称为“廊下内酒”而名噪一时。明代谢肇淛著《五杂俎》记载:“北方有葡萄酒、梨酒、枣酒、马奶酒,南方有蜜酒、椰汁酒、椰浆酒。”可见一直到明代,红枣酒依然是作为北方的代表酒种而闻名于世。

历经数千年沧桑,红枣酒在中华酒文化史上写下了浓墨重彩的一笔。在当下全民大健康的浪潮中,红枣酒作为保健酒的代表仍然保持着强盛的活力。

黄河母枣红枣酒  
传统酿制技艺工艺流程

红枣酒是以干制枣果或者充分成熟的鲜枣为原料,经微生物发酵制成。原酒的酒精度一般在15—17度,颜色金黄,晶莹剔透,枣香浓郁,口感醇厚柔和,经过滤、糖酸调整后配置成为红枣红酒。发酵红枣酒经蒸馏后成为蒸馏红枣白酒,其酒精度可达50—60度。只要控制好温湿度,具备相对专业的工具,红枣酒在家里也可制作,家庭酿制以红枣红酒为主。

枣果采用新鲜或者干制均可,仔细剔除霉变腐烂、干瘪无肉、皮损虫蛀等缺陷的劣质枣果。如用干制红枣发酵,一定要将干制枣果预浸泡、彻底清洗、蒸煮、去核、粉碎。如

采用红透鲜枣,则将枣果采集回来后,不经过表皮清洗,最大限度地保留果皮上的原生酵母。

将枣果去核后破碎枣果,投入发酵罐,按比例加曲,开始密封发酵。一段时间后,发酵液开始产生气泡,此时枣香浓郁,酒精含量也不高。当发酵液中果渣下沉,静止变清,很少有气泡冒出,有明显酒香味时,发酵完成。此时,压榨过滤结束发酵的果浆,使皮渣、枣核与汁液分离,分离出的汁液即为原酒。过滤后进行糖度、酸度和酒度的调整,以满足口味要求。红枣红酒发酵到这一步就结束了。

红枣红酒的感官指标:外观:呈现琥珀色,清亮透明,无明显悬浮、沉淀;香气:果香与酒香和谐,有大枣特有的浓香;滋味与风格:枣味浓厚、酸甜适口、滋味醇和绵长,具备红枣酒的典范风格。

黄河母枣红枣酒融合了文化元素和历史元素,具有很强的文化属性,是展现家乡深厚的红枣文化、黄河文化的最佳载体。对黄河母枣红枣酒历史文化的挖掘、宣传以及对传统酿制技艺进行非遗保护也是文化赋能经济,助力乡村振兴的重要抓手。

岚县  
高  
盖  
条  
汤

□ 程建军

故老相传,岚县高盖条汤是能“安龙眼”的吃饸饹。

也许,岚县的高盖条汤工序并不复杂,但它很实惠;也许,它吃起来并不那么秀气文雅,但它很香;也许,它算不上顶硬的饭菜,但它绝对是一地鸡毛的生活中一份绝无仅有的温馨。

因此,大家常喝不厌——穷时想吃,富时更想吃。

吃饸饹本是岚县地方小吃,喝的人多了,也便喝成了一种独特的地方文化。我读高中上早自习的时候,旧汽车站高盖台上的几家吃饸饹店铺,早早就热闹起来了,买卖很是兴隆。那时就想,我如果不念书,开个摊摊卖吃饸饹也是不赖的。

由于靠近汽车站,南来北往的客人很是不少,高盖台上的饭店甚至晌午和黑夜也有不少喝吃饸饹的人。

那时,卖吃饸饹的门面一溜头(岚县方言,一排)都是。有的门面装修讲究一些阔绰一些,魅力四射的明星照和一本正经的新条幅混搭,挂满了店面的每个角落。有的条幅内容至今记忆犹新,让人捧腹大笑:“喝上一碗吃饸饹,嘴香牙香一身香。”

还有的门面是夫妻店,专营吃饸饹,看起来秀气一些,玲珑一些——小桌三五,碗筷一摆,摆的齐楚,甚是干净。

那个时候,我经常饿得发昏,像狼狗了心似的,经常以一起做作业的名义,去同学云新家的小摊点,为的就是去喝他家的吃饸饹。

云新的父亲是一个很豪气的人,尤其是对待我们这些学生娃,舍的给!大笨笨毫不吝惜地满满捞一大海碗,大勺毫不抖擻宽宽地浇上汤汤菜菜,甩开腮帮,放松裤带,闷头就喝。啊呀,还有羊肉吃糝糝咧,简直是香塌那狗跌脑泡咧!

那时候,听的最多的就是云新父亲操着一口保

话给我们讲吃饸饹来历的故事。

话说北魏秀容郡王尔朱荣,因平定六镇之乱有功,被朝廷册封为天宝大将军都督全国军事。后为进一步密切与皇家的关系,就把自己的大女儿嫁给年轻的皇帝,顺理成章登上太上宝座。

一向胸怀大志的尔朱荣,看到朝廷软弱无能黑暗腐败,就萌生了取而代之的念头。于是,尔朱荣借“二月二,龙抬头”的民间旧俗,遂令秀容郡全体居民将白面捻成龙眼状的吃饸饹,在现在的社科乡并汉河两岸埋锅造饭犒劳三军,以此顺应民心天意为,向天下暗示自己龙眼大开,自己就是真龙天子。

是啊,一颗颗吃饸饹如同整装待发的士兵,蹲踞在高粱黍秆编制成的营盘上,争先恐后跳入热气腾腾的开水锅里,颇有一点“捐躯赴国难,视死忽如归”的味道,那简直是相当的气势了。

故老相传,并汉河两岸有一村庄名曰“吃饸饹”,有一美食名曰“吃饸饹”,此乃尔朱荣亲自御赐也。

这正是,尔朱荣跃马秀容郡,吃饸饹美名传千古。如今,大岚县喝吃饸饹最吸粉的地方,当属隐藏在县人民医院附近巷子的那个小门面了,因为味道还算正宗,我和朋友们都是那里的固定主顾。

“吃饸饹菜啦,扯面削面啦,米汤馍馍啦!”在那里,除了这一只日夜不倦招揽客人的小喇叭,还有一股天然诱人的吃饸饹香,死死地抓住过往行人的嗅觉和肠胃。

若是追求品味和档次,想去土豆宴、天利和、晏泉等高档饭店喝吃饸饹,则需要在那里等待上一两个小时,才能蹭着空位,才能四平八稳端坐席面,才能品上一碗神仙难求的吃饸饹了。

在岚县,如果招待亲朋好友,一定是要去西三街那个落满柿子的小巷,寻一舍名曰“岚州风味”的小酒店,看一窗槐香四溢的岚州风光,听一口“起开,可砍椽咧,王蛋打你狗跌跌的脑!”的岚县土话,闻一街土豆温馨,炒一碟山药丝,来一盘土豆炖牛肉……

秀容福满上,满上,满上,喝得酒气熏天,醉得情深意长,如果再有一碗吃饸饹下肚,舌头就越发

伶俐了,嘴上的风水就要全跑光耶!

岚县上好的吃饸饹,香味馥郁、咸淡适中、柔滑绵软,喝上一碗如此这般的汤汤水水,唇齿生香,芳香扑鼻,足以令人陶醉万分。

若有好事人询问吃饸饹的做法,饭店的厨师还会主动向你透露一些制作秘诀,特别是老板娘,会叽里呱啦跟你讲一阵。

首先,捻吃饸饹要细细擀面切块。擀好的面团需要软硬适中,面块需要切的方方正正——一公分厚,一公分宽,一公分长,方是合格。

接下来就是捻吃饸饹,是所有工序中的重头戏。托在手心的小面块,用筷子在中心一点一捅,三转两转之后,瞬间就蝶变成了一颗精美秀气的吃饸饹——皮薄而不破相,微卷而不粘手,这才是吃饸饹的皇后——尔朱英娥,美的不像话哦!

岚县女人聪慧且手巧,所以捻吃饸饹也是一绝!

将捻好的吃饸饹放在沸水锅中,佐以豆腐块、羊肉块、海带丝、黄花菜、细粉条、山蘑菇、番茄等辅料,加上盐、花椒、胡麻油等调味品煮熟,最后滴几滴温泉池的老陈醋和小磨香油,汤多汁浓菜鲜肉香的吃饸饹就等你享用了。

正品的岚县吃饸饹,土豆粉条也要上等的乡村货,晶莹剔透、软硬适中。撒上一小撮香菜,点缀其间,绿得可爱,漂浮其上,让人垂涎三尺,若再放几粒炒熟的花生瓣,便更有意思了。

秋已来,请各位且随我一起去“吃饸饹”河滩怀古,盛上一大海碗暖心暖胃的岚县吃饸饹,就着尔朱荣的一腔正气慢慢喝下,就着轮回的东南风慢慢喝下。

舌尖上的美食  
—— 吕梁故事 ——